

# Cantina Mattarelli: l'innovazione del Fortana

scritto da Matilde Morselli | 03/12/2020



## **L'Azienda di Vigarano Mainarda produce i vini del Bosco Eliceo, impegnandosi a declinare l'Uva d'Oro in accezioni moderne e innovative senza tradire le peculiarità del terroir**

**Cantina Mattarelli** è una realtà vitivinicola a conduzione familiare con sede a Vigarano Mainarda, in provincia di Ferrara (FE). Famosa per la produzione dei **vini delle sabbie**, situati nella **zona DOC Bosco Eliceo**, l'azienda è gestita dalla quarta generazione e si è distinta per l'impegno nel differenziare la produzione, valorizzando le peculiarità dei vitigni autoctoni, in particolare il Fortana.

Ricerca, sperimentazione e strategia di marketing hanno portato Mattarelli ad imprimere ad una varietà un po' "ruvida" un'immagine innovativa e moderna, senza trascurare che questo vino ha rappresentato per secoli il costume e la storia di un territorio.

A raccontarci le origini dell'azienda, risalenti al primo dopoguerra con l'apertura dell'**Osteria di Palina**, è l'attuale proprietario **Emanuele Mattarelli**.

«Tutto nasce da un'osteria e non dalla terra. Il mio bisnonno, chiamato in paese Palina, negli anni '50 ebbe il desiderio di entrare sempre più a contatto con il mondo del vino. Pertanto, nel 1964 diede inizio all'avventura di un'azienda vinicola prima con la produzione e poi allargandosi anche alla coltivazione dei terreni».

## **Azienda Vinicola Mattarelli: la produzione e le etichette**

Oggi **Mattarelli** produce vino da uve coltivate su vitigni di proprietà ma anche acquistate da altri conferitori a cui vengono fornite indicazioni precise sulle curve di maturazione e sui prodotti da utilizzare in vigna per rispettare i vari protocolli.

Particolarmente impegnative sono la coltivazione costiera della **Russiola**, uva più di nicchia e di tradizione, e dell'**uva Fortana** a cui, come spiega Emanuele, va riservata una maggiore valorizzazione e tutela trattandosi di una varietà fortemente radicata sul territorio.

«L'idea di vinificare da Russiola - racconta **Emanuele Mattarelli** - è stata condivisa con **Marino Fogli**, proprietario di Cà Nova, e **Sandro Colombi** di Fondo Spineta. Avendo produzioni scarse e differenti abbiamo pensato di unire gli sforzi vendemmiano lo stesso giorno e creando un'unica partita. I grappoli vengono lavorati con attrezzature moderne senza stravolgere le caratteristiche del frutto, in particolare la sua importante acidità. La piccola produzione di 800-1000 bottiglie viene distribuita localmente e soprattutto a Comacchio e dintorni, dove per gli appassionati continua a essere il vino dell'inverno».

## **Il Fortana: un'impronta territoriale da non tradire**

Il **Fortana di Cantina Mattarelli** viene proposto in diverse accezioni e tipologie nate da una mano sapiente che, pur lasciando inalterate le peculiarità e i caratteri distintivi, è riuscita a conferire al vitigno un allure innovativa e un mercato più ampio. Un risultato che ha tenuto conto del profondo cambiamento che, negli anni, ha interessato tale produzione specifica.

«Se avessimo fatto questa chiaccherata 20 anni fa, spiega Emanuele - chiunque avrebbe sostenuto che il Fortana fosse un rosso frizzante da abbinare alla salama da sugo e all'anguilla perchè è un vino duro, spigoloso e acidulo. Oggi questa connotazione è superata ed è durata tanto a lungo anche per colpa di noi vignaioli che non avevamo sufficientemente interpretato le esigenze dei consumatori. Soprattutto dopo lo scandalo del vino al metanolo del 1986, infatti, il pubblico iniziò a chiedere più qualità e valorizzazione di vitigni e territori e il marketing sul vino divenne un'opportunità importante. L'immobilismo di noi produttori ci aveva portato a vinificare la Fortana sempre nello stesso modo ma i nuovi gusti del consumatore non coincidevano più con quell'unica tipologia, se non quando si accompagnava ai piatti tipici del territorio. Ad un certo punto, però, l'approccio è cambiato e ci siamo trasformati in pionieri, iniziando a investire e a studiare i terreni. L'aumento delle temperature medie ci ha aiutato nel far maturare l'uva in vigna, in modo da avere più morbidezza, gradazione alcolica e meno spigolosità ma i nostri sforzi sono partiti direttamente dal vigneto, con potature più radicali, riduzione delle rese, diradamenti il 15 agosto a un mese e mezzo dalla fine maturazione: tutte iniziative che nel nostro territorio sul Bosco Eliceo nessuno aveva ancora introdotto».

## **Le varietà di Fortana, targate Mattarelli**

Minore produzione, minore concentrazione, diversificazione dell'epoca di raccolta sono state le direttrici su cui Mattarelli ha puntato per i nuovi utilizzi del Fortana, da un rosso fermo a rossi di estremo invecchiamento, passando per [\*Rosa x Emy Spumante Rosè\*](#) anche nella versione non filtrata.

«La versione rosata, che nessuno aveva mai pensato di proporre, è nata perché abbiamo estremizzato una lavorazione. Riusciamo a mantenere le fecce in movimento a temperatura molto fredda, la parte zuccherina che proviene dal mosto iniziale rimane e mantiene le freschezze e i profumi dei lieviti di fermentazione. In bottiglia la scorza dei lieviti evolve e, grazie all'autolisi, continua a dare quel qualche cosa in più al prodotto, anno dopo anno e siamo arrivati a 3 anni di affinamento. È il vino a cui teniamo maggiormente, un prodotto su cui l'azienda ha creduto molto, investendo in cantina per raggiungere un ottimo livello qualitativo».

### **Marè: il Fortana da fine pasto**

Ricerca e sperimentazione si ritrovano anche in un liquore che rappresenta la versione del Fortana da fine pasto. Nato nella cucina di casa, per l'esattezza dalla fantasia di mamma Renata, **Marè** è un'infusione con Fortana rafforzata con alcol, amarena e zucchero. Dolce ma non stucchevole, Marè mantiene la sapidità del vitigno e si abbina perfettamente alla pasticceria ferrarese dal Pampato alla Tenerina, passando per la Zuppa Inglese.

#### **Azienda Vinicola Mattarelli**

Via della Vite, 2 · 44049 Vigarano Mainarda (FE)

[Sito web](#) - [Facebook](#)